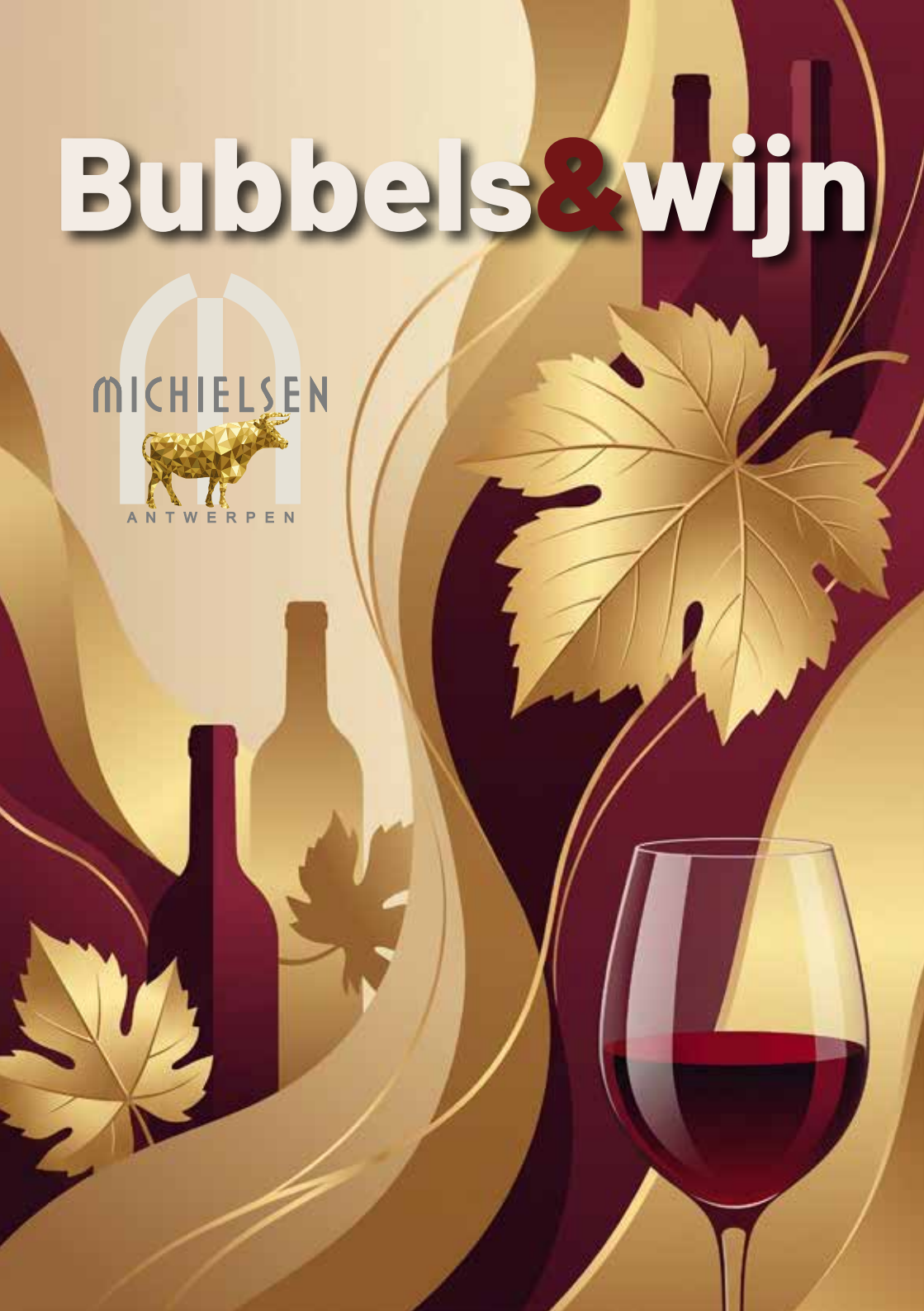


Bubbels & wijn



Onze selectie wijnen

Keurslager Michielsens | Antwerpen



Pag. 4



Pag. 4



Pag. 5



Pag. 5



Pag. 6



Pag. 6



Pag. 7



Pag. 7



Pag. 8



Pag. 8



Pag. 9



Pag. 9



Pag. 10



Pag. 10



Pag. 11



Pag. 11

Traditie ontmoet innovatie

Bij Keurslager Michielsen geloven we dat **vakmanschap nooit stilstaat**. Al generaties lang selecteren we met zorg de mooiste producten, maar tegelijk blijven we vernieuwen. Innovatie betekent voor ons niet het loslaten van traditie, maar het versterken ervan.

Samen met Qualivino gingen we op zoek naar wijnen die perfect aansluiten bij onze selectie. Het resultaat is een zorgvuldig samengestelde selectie die u helpt om **de ideale wijn bij elk gerecht** te vinden. Van een verfijnd aperitief, een mals stuk kalf, een karaktervol rund, smaakvol varkensvlees of een zorgvuldig gerijpte kaas: **de juiste wijn brengt elke smaak volledig tot leven**.

Met deze gids willen we u inspireren om ook thuis te genieten van bijzondere combinaties en een verfijnde culinaire beleving.

Keurslager Michielsen staat voor **ambacht, beleving en innovatie**.

Samen met Qualivino wensen wij u veel ontdek- en proefplezier.



***"Vlees met karakter, wijn met een verhaal.
Van onze selectie tot in uw glas."***

Champagne Brut Tradition

Gobillard & Fils | 0,75L | 12% vol.



Vanuit Hautvillers, het historische dorp waar Dom Pérignon de basis legde van de moderne champagne, maakt Maison Gobillard al generaties lang elegante champagnes met respect voor traditie. In het glas schittert hij met een fijne, aanhoudende mousse en aroma's van rijpe appel, citrus, witte bloemen en subtiele toetsen van brioche. De smaak is levendig en evenwichtig, met een verfijnde mineraliteit, frisse zuren en een lange, elegante afdrank.

Foodpairing: Een uitstekende combinatie met gerookte zalm, kalfstartaar, fijne Italiaanse charcuterie of een feestelijke aperitiefschotel.



33% Chardonnay, 33% Pinot Noir,
34% Pinot Meunier



Champagne,
Frankrijk



Serveren tussen
8°C en 10°C

Blauer Zweigelt Rubin

Weingut Emil Bauer | 0,75L | 13% vol.



Deze wijn is afkomstig van zorgvuldig geselecteerde percelen rond Ottenthal en rijpt 15 maanden op Franse eikenhouten vaten. Daardoor behoudt hij zijn sappige fruitigheid, terwijl hij extra diepgang en elegantie ontwikkelt. In de neus aroma's van zure kersen, frambozen en bramen, verfijnd met subtiele toetsen van chocolade en geroosterd hout. In de mond is hij fluweelzacht, harmonieus en mooi in balans, met rijpe tannines en een lange, kruidige afdrank. Een moderne Oostenrijkse rode wijn die kracht en finesse moeiteloos weet te combineren.

Foodpairing: Gegrilde entrecote, huisgemaakte rundswangetjes, gerookte eendenborst of een wildpaté.



100% Blauer Zweigelt



Wagram,
Oostenrijk



Serveren tussen
16°C en 18°C

Astérisk Blanc

Château Les Donats | 0,75L | 13% vol.



Vanuit de kalkrijke heuvels van Bergerac komt deze gastronomische witte wijn, waarin frisheid, finesse en complexiteit mooi samenkomen. In het glas combineert hij aroma's van citrus, wit fruit en exotische toetsen met een elegante mineraliteit en een verfijnde, licht geroosterde afdronk. Een karaktervolle witte wijn die zowel toegankelijk als verrassend veelzijdig is.

Foodpairing: Dankzij zijn frisse zuren en verfijnde structuur past deze wijn uitstekend bij de huisgemaakte vitello tonnato, kalfsgebraad, fijne Italiaanse charcuterie of een carpaccio van Belgisch rund.



Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc,
Sémillon, Muscadelle



Bergerac,
Frankrijk



Serveren tussen
10°C en 12°C

Astérisk Rouge

Château Les Donats | 0,75L | 14,5% vol.



Deze karaktervolle Bergerac is een prachtige illustratie van de kracht van klei-kalkbodems en zorgvuldig geselecteerde druiven. De neus opent met rijpe zwarte vruchten, subtiele kruidigheid en fijne geroosterde toetsen. In de mond is hij rond en zijdezacht, met mooi geïntegreerde tannines, een frisse structuur en een lange, evenwichtige afdronk.

Foodpairing: Een wijn met voldoende diepgang voor de liefhebber, maar tegelijk toegankelijk genoeg om bij heel wat klassieke vleesgerechten te schenken zoals dry aged côte à l'os, rosbief, lamskroon met rozemarijn of een gegrilde entrecôte.



90% Merlot
10% Cabernet Franc



Bergerac,
Frankrijk



Serveren tussen
16°C en 18°C

Chablis

Jean Collet & Fils | 0,75L | 12,5% vol.



Chablis is wereldwijd geliefd om zijn pure expressie van Chardonnay, en Jean Collet et Fils behoort al generaties lang tot de referenties van deze prestigieuze appellatie. De wijn is afkomstig van de karakteristieke kalkbodems, rijk aan fossiele schelpen, die zorgen voor de typerende mineraliteit waarvoor Chablis bekendstaat. In het glas aroma's van citrus, groene appel en wit steenfruit, aangevuld met subtiële florale toetsen en een frisse, zilte mineraliteit. De levendige zuren en lange, elegante afdrank maken hem bijzonder veelzijdig aan tafel.

Foodpairing: Een uitstekende combinatie met vitello tonnato, kalfscarpaccio, fijne beenham of huisgerookte zalm.



100% Chardonnay



Bourgogne,
Frankrijk



Serveren tussen
10°C en 12°C

Vacqueyras

Héritiers Chéron-Misset | 0,75L | 14,5% vol.



Aan de voet van de indrukwekkende Dentelles de Montmirail, in het hart van de zuidelijke Rhône, wordt deze karaktervolle Vacqueyras gemaakt van oude Grenache- en Syrah-wijnstokken. De druiven worden met de hand geoogst, zorgvuldig geselecteerd en langzaam gevinifieerd om zoveel mogelijk fruit en terroirexpressie te behouden. De volle structuur, rijpe tannines en lange, elegante afdrank maken van deze Vacqueyras een schoolvoorbeeld van de appellatie.

Foodpairing: Past uitstekend bij een traag gegaarde lamsbout, wildragout of gevulde parelhoen.



70% Grenache - 30% Syrah



Côtes du Rhône,
Frankrijk



Serveren tussen
16°C en 18°C

Ma Copine du Zoute

Les vins du Zoute | 0,75L | 13% vol.



Deze elegante Chardonnay uit de Pays d'Oc combineert de zonnige charme van Zuid-Frankrijk met een frisse, moderne wijnstijl. In het glas presenteert de wijn zich helder strogeel, met verfijnde aroma's van rijpe appel, peer, citrus en een subtiele toets van exotisch fruit. De smaak is soepel en harmonieus, met een aangename rondeur, frisse zuren en een zachte, elegante afdrank.

Foodpairing: Dankzij zijn frisse en fruitige karakter vormt deze Chardonnay een uitstekende combinatie met huisgemaakte vol-au-vent, kalkoenrollade, kalfsfricandeau of een fijne selectie mediterrane charcuterie.



100% Chardonnay



Pays d'Oc,
Frankrijk



Serveren tussen
8°C en 10°C

Rosé du Zoute

Les vins du Zoute | 0,75L | 12% vol.



Deze elegante rosé uit Zuid-Frankrijk brengt de ontspannen sfeer van de Côte d'Azur rechtstreeks in het glas. In de neus domineren aroma's van aardbei, framboos en rode besjes, aangevuld met subtiele florale toetsen en een vleugje Provençaalse kruiden. De smaak is droog, verfijnd en heerlijk verfrissend, met een levendige fruitigheid en een zachte, elegante afdrank.

Foodpairing: Heerlijk met rundstartaar, huisgemaakte vitello tonnato, fijne Italiaanse charcuterie of een gegrilde kalkoenbrochette.



Grenache - Cinsault



Vin de France,
Frankrijk



Serveren tussen
8°C en 10°C

Pinot Grigio

Gildo | 0,75L | 13,5% vol.



In de glooiende heuvels van Friuli Colli Orientali, vlak bij de Sloveense grens, maakt de familie Gildo al generaties lang wijnen die de elegantie van hun terroir weerspiegelen. In het glas presenteert de wijn zich met aroma's van witte bloemen, rijpe peer, meloen en citrus, aangevuld met een subtiele minerale toets. De smaak is droog, fris en mooi in balans, met een lange, elegante afdronk die typisch is voor de beste Pinot Grigio's uit Friuli.

Foodpairing: *Uitstekende begeleider van vitello tonnato, kalkoenrollade, fijne beenham of een kalfscarpaccio.*



100% Pinot Grigio



Friuli,
Italië



Serveren tussen
8°C en 10°C

Crociferro Chianti

Torre A Cona | 0,75L | 14% vol.



Op nauwelijks enkele kilometers van Firenze ligt Torre A Cona, een historisch winddomein waar traditie en modern vakmanschap hand in hand gaan. Crociferro is een elegante Chianti die gedurende 8 maanden rijpt. In het glas biedt hij aroma's van rijpe kersen, rood bosfruit, viooltjes en een subtiele kruidigheid. De levendige zuren, zijdezachte tannines en verfijnde structuur maken hem tot een bijzonder gastronomische wijn met een uitgesproken Toscaanse identiteit.

Foodpairing: *Een heerlijke combinatie met rosé gebraden kalfsgebraad, Toscaanse charcuterie of een huisgemaakte ossobuco.*



90% Sangiovese
10% Colorino



Toscane,
Italië



Serveren tussen
16°C en 18°C

Fiano

Mandrarossa | 0,75L | 12,5% vol.



Deze biologische Fiano wordt volledig op inox opgevoed, waardoor zijn levendige fruitaroma's en uitgesproken mineraliteit maximaal behouden blijven. In de neus domineren toetsen van jasmijn, pompelmoes en basilicum. In de mond is de wijn fris, sappig en elegant, met een aangename zilte toets die typerend is voor de kustwijngaarden van Sicilië. Een verrassend gastronomische witte wijn die veel meer biedt dan een klassieke aperitiefwijn.

Foodpairing: Combineert prachtig met vitello tonnato, kalkoenrollade, kalfsfricandeau of een fijne selectie Italiaanse charcuterie.



100% Fiano



Sicilië,
Italië



Serveren tussen
10°C en 12°C

Nero d'Avola

Mandrarossa | 0,75L | 13,5% vol.



Op de zonnige heuvels rond Menfi, aan de zuidwestkust van Sicilië, vindt de inheemse Nero d'Avola-druif haar ideale thuis. In het glas presenteert hij zich met een diepe robijnrode kleur en aroma's van rijpe zwarte kersen, pruimen en rood bosfruit, aangevuld met een subtiële kruidigheid. De smaak is soepel, rond en harmonieus, met zachte tannines en een aangenaam lange afdrank. Een toegankelijke maar karaktervolle Siciliaan die zowel op zichzelf als aan tafel uitstekend tot zijn recht komt.

Foodpairing: Ideaal bij een lasagne, Italiaanse gehaktballetjes, gevulde paprika's met gehakt of een gegrilde ribeye.



100% Nero d'Avola



Sicilië,
Italië



Serveren tussen
16°C en 18°C

Primitivo di Manduria

Masseria Pietrosa | 0,75L | 14% vol.



Een warm mediterraan klimaat en een korte rijping op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten zorgen voor een wijn met een indrukwekkende rijkdom. In de neus domineren rijpe kersen, pruimen en donker fruit, verrijkt met toetsen van cacao, vanille en zachte specerijen. De smaak is krachtig maar harmonieus, met rijpe tannines, een aangename rondeur en een lange, warme afdronk.

Foodpairing: Deze Primitivo vormt een heerlijke combinatie met een dry aged côte à l'os, gegrilde tomahawk, traag gegaarde lamsbout of huisgemaakte rundswangetjes.



100% Primitivo



Puglia,
Italië



Serveren tussen
16°C en 18°C

MMM Machoman

Casa Rojo | 0,75L | 14% vol.



Uit het unieke wijngedebiet La Raja, in de Spaanse appellatie Jumilla, komt deze krachtige Monastrell van Casa Rojo. Na een zorgvuldige handmatige oogst rijpt de wijn gedurende 5 maanden op Franse eikenhouten vaten. In het glas presenteert hij zich met een diepe robijnrode kleur en aroma's van rijpe bramen, zwarte kersen, rozemarijn, tijm en subtiele toetsen van cacao en vanille. De smaak is vol, fluweelzacht en perfect in balans, met rijpe tannines, een mooie fraîcheur en een lange, kruidige afdronk.

Foodpairing: Heerlijk bij een dry aged côte à l'os, traag gegaarde rundswangetjes, gerijpte ribeye of een gegrilde tomahawk.



100% Monastrell



Jumilla DO,
Spanje



Serveren tussen
16°C en 18°C

Pazo Torrado '1953'

Terra de Asorei | 0,75L | 13% vol.



Vanuit het groene Galicië aan de Atlantische kust komt deze expressieve Albariño. De invloed van de oceaan zorgt voor een wijn met veel frisheid, levendige zuren en een subtiële minerale toets. Een wijn die de frisse zeelucht van Noord-Spanje perfect weerspiegelt.

Foodpairing: Precies die eigenschappen maken hem tot een uitstekende partner voor mosselen en andere zeevruchten. Daarnaast komt deze wijn ook prachtig tot zijn recht bij fijne charcuterie, kalfsvlees, kalkoen of vitello tonnato.



100% Albariño



Galicië,
Spanje



Serveren tussen
8°C en 10°C

Vendimia Seleccionada

Bodegas Heras Cordon | 0,75L | 14% vol.



Een authentieke Rioja die trouw blijft aan de klassieke stijl, met voldoende frisheid en finesse om breed gastronomisch inzetbaar te zijn. De blend van voornamelijk Tempranillo, aangevuld met Graciano en Mazuelo, rijpt gedurende 13 maanden op Amerikaanse eikenhouten vaten. Een wijn die elegantie en kracht mooi in balans brengt. In het glas ontdek je aroma's van rijpe rode vruchten en subtiële kruiden, met een fluweelzachte smaak met fijne tannines en een lange, harmonieuze afdronk.

Foodpairing: Een uitstekende keuze bij een kalfsgebraad, traag gegaarde rundswangetjes, paté of een gegrilde côte à l'os.



80% Tempranillo
10% Graciano - 10% Mazuelo



Rioja,
Spanje



Serveren tussen
16°C en 18°C

**"Vlees met karakter, wijn met een verhaal.
Van onze selectie tot in uw glas."**

Scan de QR-code voor onze online wijnwebshop



Volg ons op



Keurslager Michielsen

Anselmostraat 43 | 2018 Antwerpen | T. 03 238 51 13 | www.keurslager-michielsen.be

Doorlopend open van 9u tot 18u. Afhalen bestelling tot 19u.

Gesloten op donderdag, zon- en feestdagen.